

VENERDÌ 15 SETTEMBRE

* Ore 10.00
Teatro Cassero

PER UN'INTESA NAZIONALE CHE GARANTISCA L'APICOLTURA E L'IMPOLLINAZIONE

Incontro filiera sementiero-apicoltura

* Ore 14.30
Teatro Cassero

QUALITÀ E SALUBRITÀ DEI MIELI ITALIANI. I RISULTATI DELLE ATTIVITÀ ANALITICHE DELL'OSSERVATORIO

Seminario

* Ore 19.30
Galleria d'arte moderna, Via Matteotti 79

APE, MIELI E BIODIVERSITÀ CON GUSTO

*Inaugurazione mostra e premiazione
2° concorso fotografico*

SABATO 16 SETTEMBRE

* Ore 10.00 - 23.00
Centro storico



Fiera del miele, dell'agricoltura e dell'enogastronomia

* Ore 10.30
Teatro Cassero

ANALISI SENSORIALE E MERCATO DEI MIELI, FOCUS SUI MIELI DELL'EMILIA-ROMAGNA

Seminario

* Ore 14.30 - 18.00
Saletta "le celle"

Riunioni tecniche ad invito

* Ore 21.00

MusicaInFiera

Parole e note in punti caratteristici della città

DOMENICA 17 SETTEMBRE

* Ore 8.30
Bocciofila di Castel San Pietro Terme

APE, MIELE E BUONUMORE

*Partenza 2° camminata ludico-motoria
premiazione ore 10.30 piazza XX Settembre*

* Ore 9.00 - 21.00
Centro storico



Fiera del miele, dell'agricoltura e dell'enogastronomia

* Ore 9.00 - 13.00
Stand Borsa, Piazza Acquaderni

BORSA DEL MIELE

Libera contrattazione tra gli operatori del settore

* Ore 10.30
Piazza XX Settembre

PREMIAZIONE CAMMINATA

* Ore 11.00 - 12.30
Piazza XX Settembre

DAI MIELI ALLE TRE GOCCE D'ORO...

Analisi e valorizzazione dei Grandi Miel d'Italia

TROVA LE GOCCE D'ORO,

*presentazione nuova APP MOBILE del concorso
Tre Gocce d'oro, con il coinvolgimento del pubblico
e Grandi mieli d'Italia in premio.*

* Ore 12.30
Piazza XX Settembre

CONSEGNA DEI RICONOSCIMENTI TRE GOCCE D'ORO

Per l'organizzazione del concorso l'Osservatorio si avvale di un Comitato composto dai seguenti Enti:

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF)

Regione Emilia-Romagna -
Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca

Comune di Castel San Pietro Terme

Istituto Zooprofilattico Sperimentale
della Lombardia e dell'Emilia-Romagna

CREA-AA Centro di Ricerca Agricoltura Ambiente

Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

AMI - Ambasciatori dei Miel

Associazione Apicoltori Professionisti Italiani (AAPI)

Consorzio Apicoltori e Agricoltori Biologici Italiani (CONAPI)

Pro Loco di Castel San Pietro Terme

Slow Food

Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani (UNAAPI)



mipAAF
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Progetto realizzato con il contributo
del Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali - Reg. Ce
1308/2013, programma 2016-2017,
sottoprogramma ministeriale



Regione Emilia-Romagna



OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

Via Matteotti, 79 40024 Castel San Pietro Terme (BO)

Tel. 051 940147 - Fax 051 6949461

osservatoriomiele@libero.it

www.informamiele.it

MANIFESTAZIONI
APISTICHE
2017
CASTEL SAN PIETRO
TERME



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE



37^a EDIZIONE CONCORSO

PER LA SELEZIONE
DEI MIGLIORI MIELI
DI PRODUZIONE
NAZIONALE



15-17 SETTEMBRE 2017

Castel San Pietro Terme - Bologna - Italy



SCHEMA DI PARTECIPAZIONE

Compilare una scheda per ogni campione in concorso

Da compilare e inviare firmata insieme a ogni campionatura, dopo aver letto attentamente le condizioni generali di partecipazione a:

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE
Via Matteotti, 79 40024 - Castel San Pietro Terme (BO)

Il sottoscritto:

Nome e cognome _____

In rappresentanza della ditta _____

Via/Piazza _____

Città _____

Cap _____ Prov. _____

Telefono _____

Fax _____

e-mail _____

Chiede di partecipare al concorso

“GRANDI MIELI D’ITALIA • TRE GOCCE D’ORO
PREMIO GIULIO PIANA”

Codice univoco anagrafe apistica nazionale _____

P. IVA: _____
oppure

Produzione amatoriale

Se azienda biologica indicare il codice dell’organismo
certificatore e allegare copia della certificazione: _____

CODICE DELLA PRIVACY

A norma dell’art. 7 del D.L. 196/03, Lei ha il diritto di conoscere i dati trattati, di farli aggiornare e rettificare nonché, qualora ne abbia interesse, integrare. Lei potrà inoltre richiedere la cancellazione in blocco dei dati trattati in violazione di legge, scrivendo all’Osservatorio.

Nel caso il campione inviato entri a far parte dei mieli premiati con una, due o tre “Gocce d’oro”, il sottoscritto

AUTORIZZA NON AUTORIZZA

l’Osservatorio a comunicare a terzi i dati forniti, nell’ambito della promozione dei prodotti e delle aziende.

La informiamo che il titolare del trattamento dei dati personali è l’Osservatorio Nazionale Miele, con sede in Via Matteotti 79, Castel San Pietro Terme (BO).

► **Data** _____

Firma _____

Caratteristiche del miele

UNIFLOREALE DI _____

MELATA DI _____

MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA DELLE ALPI

MILLEFIORI

Località _____

Comune _____

Provincia di produzione _____

Caratteristiche della zona e altitudine _____

Il campione rappresenta una partita di kg _____

N. lotto _____

I dati forniti corrispondono a verità

► **Data** _____ **Firma** _____

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

L’Osservatorio Nazionale Miele bandisce la 37ª edizione del concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale **Grandi Mieli d’Italia - Tre Gocce d’oro - Premio Giulio Piana**.

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale dovranno far pervenire, **entro il 26 agosto 2017**, per ogni prodotto in concorso:

- una campionatura costituita da **4 confezioni da 500 g** ciascuna, in idonei vasi di vetro, completamente anonimi;
- **scheda di partecipazione** debitamente compilata;
- **quota di € 25,00** a parziale copertura delle spese di analisi, da inviare a mezzo:
BONIFICO BANCARIO (intestato a Osservatorio Nazionale Miele)
IBAN IT 78 X 03127 36750 00000001231
VAGLIA POSTALE (intestato a Osservatorio Nazionale Miele)
con causale “Grandi Mieli d’Italia - Tre Gocce d’Oro”.

I campioni, corredati dalla documentazione di cui sopra, dovranno essere inviati al seguente indirizzo:

Osservatorio Nazionale Miele - Via Matteotti 79 - 40024 Castel San Pietro Terme (BO).

Sono ammesse campionature di miele: nazionale (incluso il territorio di San Marino e Città del Vaticano), prodotto nel corso dell’ultima annata apistica (2016 per i mieli a produzione autunno-invernale, 2017 per gli altri), estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto d’acqua inferiore a 18,0%, con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 mg/kg. In deroga a quanto sopra previsto e limitatamente ai mieli di erica e di corbezzolo, sono ammessi i seguenti limiti: contenuto d’acqua inferiore a 19,0%, contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 15 mg/kg.

Detti mieli dovranno comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione. I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso. I campioni saranno quindi valutati nell’ambito della categoria dichiarata attraverso le analisi più idonee a mettere in evidenza pregi e difetti del prodotto. In particolare saranno utilizzate analisi fisico-chimiche, melissopalinoologiche e organolettiche.

Per queste ultime saranno utilizzate giurie composte da assaggiatori iscritti all’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. A tutti i campioni di miele che verranno riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi per i parametri considerati, verranno assegnati i riconoscimenti di una, due o tre gocce d’oro in base agli esiti degli esami effettuati. Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai prodotti ritenuti meritevoli di particolari menzioni.

Si ricorda che, ai sensi dell’attuale legislazione, non è consentito utilizzare l’attestato attribuito al campione per la commercializzazione del miele.

Il Comitato Organizzatore, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione nazionale, invierà ad ogni partecipante i risultati delle analisi effettuate e del giudizio di qualità. La promozione dei mieli e delle aziende premiate verrà perseguita attraverso la diffusione dei risultati del concorso presso la stampa e iniziative specifiche di valorizzazione, in particolare la pubblicazione a mezzo stampa e internet della “Guida Tre gocce d’Oro 2017” e il progetto di tracciabilità e valorizzazione attraverso il codice QR.

Pertanto, nella scheda di partecipazione, è indispensabile compilare, sempre e con esattezza, i dati relativi alle caratteristiche del miele in concorso, nonché autorizzare l’Osservatorio ad utilizzare i dati personali forniti.

La premiazione avrà luogo il giorno 17 settembre 2017, nell’ambito della “Fiera del Miele” a Castel San Pietro Terme.

Inoltre le aziende che partecipano al concorso potranno esporre a Castel San Pietro Terme i mieli di propria produzione in aree comuni attrezzate e messe a disposizione gratuitamente dall’organizzazione della fiera.

I mille mieli, i mille fiori

I migliori mieli millefiori in concorso saranno oggetto di una specifica sezione del concorso, “I mille mieli, i millefiori”, finalizzata alla valorizzazione delle specificità di queste produzioni, che si terrà in occasione della fiera Apimell Special Edition (Piacenza 28 e 29 ottobre 2017).

La **valutazione sensoriale** dei mieli partecipanti al concorso, preceduta da un seminario di aggiornamento, si terrà sabato 2 (ore 15.00 - 19.00) e domenica 3 settembre 2017 (ore 9.00 - 17.30), presso Anusca Palace Hotel - Viale Terme 1058 Castel San Pietro Terme (BO).

Le attività, riservate agli iscritti all’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del miele, sono organizzate in collaborazione con AMI - Ambasciatori dei Mieli.



Il concorso è dedicato alla memoria dell’apicoltore GIULIO PIANA, importante figura di esperto, che con grande passione e competenza si impegnò nella valorizzazione dei diversi tipi di miele e incentivazione delle tecniche di buona produzione. Il concorso si prefigge la duplice finalità di stimolare la produzione di miele di qualità e di promuoverne il consumo presso il grande pubblico.